|  |  |
| --- | --- |
| **BỘ GD&ĐT**  **Trường Đại học SPKT TP.HCM**  **Khoa: CNMay & TT** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  **Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |

**Ch­ương trình Giáo dục đại học**

**Ngành đào tạo: Kinh tế gia đìnhTrình độ đào tạo: Đại học**

**Chương trình đào tạo: Kinh tế gia đình**

**ĐỀ C­ƯƠNG CHI TIẾT HỌC PHẦN**

1. **Tên học phần: Nấu ăn Âu – Á Mã học phần: EWCO336651**

**Tên Tiếng Anh: Eastern & Western Cookery**

1. **Số tín chỉ: 3 tín chỉ**
2. **Phân bố thời gian:** (3:0:6) (3 tiết lý thuyết + 6 tiết tự học )

Thời gian học: 15 tuần

1. **Các giảng viên phụ trách học phần**

1/ GV phụ trách chính: Phạm Thị Hưng

2/ Danh sách giảng viên cùng GD:

2.1/ Lê MaiKim Chi

1. **Điều kiện tham gia học tập học phần**

**Môn học trước:** không

**Môn học tiên quyết:** không

**Khác:** không

1. **Mô tả tóm tắt học phần**

Trang bị cho sinh viên những kiến thức căn bản về: Lịch sử phát triển, tập quán, đặc trưng cơ bản của các nước Âu-Á, Nguyên phụ liệu; Các nguyên tắc, kỹ thuật chế biến một số món ăn Âu – Á; Giới thiệu các trang thiết bị hiện đại sản xuất trong công nghiệp; Các nguyên tắc bảo quản phù hợp với yêu cầu của từng món ăn.

1. **Mục tiêu Học phần🡪 CĐR cấp độ 2 theo CDIO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MỤC TIÊU**  **HỌC PHẦN** | **MÔ TẢ MỤC TI**Ê**U HỌC PHẦN**  **(HP này trang bị cho sinh viên:)** | **CHUẨN ĐẦU RA CTĐT** |
| **G1** | Kiến thức chung về dinh dưỡng và kỹ thuật trong nấu ăn Âu Á | **1.2,1.3** |
| **G2** | Khả năng lập luận, giải quyết vấn đề, suy nghĩ tầm hệ thống và khả năng định hướng nghề nghiệp; xây dựng thái độ học tập đúng đắn và đạo đức nghề nghiệp trong nấu ăn Âu Á | **2.1, 2.3, 2.4, 2.5** |
| **G3** | Hình thành các nhóm học tập, xác định được nhiệm vụ của từng thành viên trong nhóm, thảo luận giải quyết và trình bày các vấn đề liên quan về nấu ăn Âu Á | **3.1, 3.2, 3.3** |
| **G4** | Khả năng tìm hiểu được nhu cầu của xã hội và doanh nghiệp trong lĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.1, 4.2, 4.3,4.4,4.5,4.6** |

1. **Chuẩn đầu ra của học phần 🡪 CĐR cấp độ 3 theo CDIO**

| **CĐR**  **HỌC PHẦN** | | **MÔ TẢ CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN** | **CHUẨN ĐẦU RA CDIO** |
| --- | --- | --- | --- |
| **G1** | **G1.2** | Nhận biết, phân loại, lựa chọn và bảo quản thực phẩm trong nấu ăn Âu Á;  Phân loại được các phương pháp chế biến các món ăn trong nấu ăn Âu Á;  Nguyên tắc vận hành cơ bản các trang thiết bị bếp | **1.2** |
|  | **G1.3** | Thiết kế phát triển và thực nghiệm các qui trình chế biến nấu ăn Âu Á | **1.3** |
| **G2** | **G2.1** | Phân tích, tổng hợp được các kiến thức về dinh dưỡng và xây dựng thực đơn Âu Á;  Giải thích được các hiện tượng hư hỏng trong quá trình chế biến món ăn Âu Á  Nhận biết được các phương pháp tổ chức bếp ăn công nghiệp và vệ sinh an toàn thực phẩm;🡪 môn thực hành | **2.1.1, 2.1.4** |
| **G2.3** | Xây dựng ý tưởng . phân tích hình thành các phương pháp giải quyết trong lĩnh vực nấu ăn Âu Á  Phân tích được qui trình nấu ăn Âu Á  Phân tích các hư hỏng và đưa ra cách khắc phục trong nấu ăn Âu Á | **2.3.2, 2.3.3** |
| **G2.4** | Xây dựng kế hoạch học tập và thái dộ học tập phù hợp trong lĩnh vực nấu ăn Âu Á  Tham khảo, tổng hợp các tài liệu liên quan đến nấu ăn Âu Á | **2.4.3, 2.4.6** |
|  |  |
|  |  |
| **G2.5** | Trình bày được các nguyên tắc đạo đức trong nấu ăn Âu Á,  Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, trung thực trong nấu nướng, đảm bảo chat lượng trong lĩnh vực nấu ăn Âu Á, có tác phong công nghiệp; tự tin và tôn trọng tập thể | **2.5.1** |
|  |  |  |
| **G3** | **G3.1** | Có kỹ năng lãnh đạo nhóm và làm việc nhóm hiệu quả. | **3.1.1, 3.1.2, 3.1.4** |
| **G3.2** | Thực hiện truyết trình trước đám đông, viết báo cáo những vấn đề liên quan đến nấu ăn Âu Á. | **3.2.3, 3.2.4, 3.2.6** |
| **G3.3** | Nhận thức được tầm quan trọng của tiếng Anh và nắm được các phương pháp tự học tiếng Anh trong lĩnh vực nấu ăn Âu Á | **3.3.1** |
| **G4** | **G4.1** | Có khả năng tìm hiểu được tác động của xã hội đến lĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.1.1, 4.1.2** |
| **G4.2** | Có khả năng tìm hiểu được nhu cầu của doanh nghiệp đối với lĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.2.1, 4.2.2** |
|  | **G4.3** | Hình thành ý tưởng các sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.3.1** |
|  | **G4.4** | Thiết kế và thử nghiệm các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.4.1,4.4.3** |
|  | **G4.5** | Triển khai, thực nghiệm, kiểm tra các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.5.1** |
|  | **G4.6** | Vận hành các các qui trình chế biến sản phẩm mới trong kĩnh vực nấu ăn Âu Á | **4.6.1** |

1. **Nhiệm vụ của sinh viên**

* Sinh viên phải tham dự tối thiểu 80% giờ trên lớp.
* Sinh viên hoàn thành các nhiệm vụ, bài tập được giao.

1. **Tài liệu học tập**

* **Tài *liệu học tập chính***

[1] Giáo trình: Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu\_Á, ĐHSPKT

* ***Sách tham khảo***

[2]- Món ăn Trung Hoa, Nguyễn Quang Minh, Nhà xuất bản Tp.Hồ Chí Minh.

[3] - 100 món ăn Trung Hoa, văn Châu, Nhà xuất bản Phụ nữ.

[4]- Tài liệu nấu ăn Đông –Tây phương, Phan Thị Hạnh Vân, ĐH SPKT

[5]- Classical cooking the modern way,Eugen Pauli, Van Nostrand Reinhold, Newyork

[6]- Cookery, Mrs Beeton’s

1. **Tỷ lệ phần trăm các thành phần điểm và các hình thức đánh giá sinh viên:**

**🡪 tất cả các CĐR đều phải có bài tập kiểm tra đánh giá và liệt kê vào bảng**

| **STT** | **Nội dung** | **Hình thức** | **Thời gian TH** | **Phương pháp đánh giá** | **Chuẩn**  **đầu ra** | **%**  **điểm số** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BT1** | Tỉm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn của các nước châu Á qua các thời kỳ lịch sử | Nhóm | Tuần 1 | Viết báo cáo | G1.2 |  |
| **BT2** | Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn các nước châu Âu | Nhóm | Tuần 2 | Thuyết trình | G1.2  G2.1 | 10% |
| **BT3** | Thực hành nhóm về kỹ năng lựa chọn thực phẩm | Nhóm | Tuần 4 | Viết bài báo cáo | G1.2 |  |
| **BT4** | Sinh viên nghiên cứu, thiết kế mô hình xếp khăn ăn và trình bày bàn ăn theo phong cách châu Á-Âu | Cá nhân | Tuần 5 | TT + sản phẩm | G2.1 | 10% |
| **BT5** | Xây dựng thực đơn mới theo châu Âu hoặc châu Á | Nhóm | Tuần 6 | Thuyết trình + sản phẩm | G2.3  G4.1 |  |
| **BT6** | Sinh viên nghiên cứu kỹ thuậ chế biến nước dùng, nước sốt đề xuất cách thưc bảo quản các loại nước dùng, nước sốt | Cá nhân | Tuần 8 | Viết bài báo cáo | G2.3  G2.4 | 10% |
| **BT7** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp các nước châu Á | Cá nhân | Tuần 7 | Vẽ sơ đồ hoặc biểu đồ | G3.1 |  |
| **BT8** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Á | Nhóm | Tuần 7 | Thảo luận nhóm | G3.1  G3.3 |  |
| **BT9** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến các loại bơ cơ bản .Thiết kế, đề xuất các công thức bơ mới từ gốc bơ cơ bản | Nhóm | Tuần 9 | Thuyết trình | G2.1  G3.1 |  |
| **BT 10** | Thực hiện thiết kế công thức một loại sốt mới đi từ gốc sốt cổ điển | Cá nhân | Tuần 12 | Bài báo cáo | G3.3 | 10% |
| **BT 11** | Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Âu | Nhóm | Tuần 13 | Thuyết trình + sản phẩm | G3.3 |  |
| **BT 12** | **T**hiết kế, xây dưng thực đơn món ăn Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ | Cá nhân | Tuần 14 | Bài báo cáo | G2.4  G2.5  G4.1  G4.2  G4.3  G4.4  G4.5  G4.6 | 10% |

1. **Thang điểm: 10 điểm**

Quá trình: 50%

Cuối kỳ : 50%

1. **Nội dung và kế hoạch thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 1: *Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á\_ Châu Âu (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  ***Chương 1: Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á\_ Châu Âu***  + Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước châu Á  +Ảnh hưởng văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, lãnh thổ tác động đến tập tục ăn uống và quan niệm ẩm thực  + Các vùng văn hóa ẩm thực châu Á  + Ấn độ, Tây Á và các vùng ảnh hưởng  + Trung Á, Bắc Á  + Trung hoa, Nam Á  + Đông và Tây kết hợp  **Tóm tắt các PPGD**  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm khác nhau, giống nhau giữa các nền văn hóa ẩm thực của các nước châu Á  **BT1:**Tỉm hiểu về quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn của các nước châu Á qua các thời kỳ lịch sử |
| **G1.2**  **G3.1, G3.2** |
| **C/ Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 2: *Chương 1 :***  ***Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước Châu Á\_ Châu Âu(tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **A/ Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp: (4)** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước châu Âu  + Văn hóa giữa các quốc gia, dân tộc, lãnh thổ tác động đến tập tục ăn uống và quan niệm ẩm thực  + Các vùng văn hóa ẩm thực châu Âu  + Bắc Âu  + Tây Âu  + Âu Mỹ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + So sánh đặc điểm giống va khác nhau giữa hai điểm văn hóa ẩm thực của các nước châu Á và đặc điểm văn hóa ẩm thực của các nước châu Âu  **BT 2**: Sinh viên nghiên cứu, tìm hiểu quá trình hình thành và phát triển của kỹ thuật nấu ăn các nước châu Âu |
| **G1.2**  **G2.1**  **G3.1, G3.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 3: *Chương2: Các phương pháp chế biến thực phẩm (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Trình bày khái niệm, mô tả các kỹ thuật của các phương pháp:  + Phương pháp luộc  + Phương pháp nấu  + Phương pháp hấp  + Phương pháp chiên  + Phương pháp nướng  + Phương pháp hầm  + Phương pháp đút lò  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G1.2**  **G2.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nêu được khái niệm, đặc diểm kỹ thuật của từng phương pháp  + So sánh được ưu, nhược điểm của từng phương pháp.3 |
| **G 2.2** |
| **Liệt kê các tài liệu học tập**   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu- Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 4: *Chương 3:***  ***Kỹ thuật chọn lựa nguyên liệu******(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Cách lựa chọn nguyên liệu  + Nêu khái niệm, đặc điểm, phân loại, cách thức lựa chọn nguyên liệu đạt yêu cầu chế biến  + Nguyên liệu gốc động vật  + Thịt gia súc  + Thịt gia cầm  + Thủy, hải sản  + Trứng  + Sữa  + Nguyên liệu gốc thực vật  + Lương thực: bao gồm các loại ngũ cốc như gạo, ngô, khoai, …  + Các loại đậu : đậu xanh, đậu nành,đậu phộng…  + Các loại rau tươi: rau cải, su hào, cà rốt…  + Cách bảo quản nguyên liệu  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Đề xuất phương pháp, cách lựa chọn, bảo quản thực phẩm  **BT3**: Thực hành nhóm về kỹ năng lựa chọn thực phẩm |
| **G2.3** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 5: *Chương 4: Kỹ thuật bày bàn và phục vụ*** ***(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật xếp khăn ăn: trình bày kỹ thuật xếp một số mẫu khăn ăn  + Kỹ thuật bày bàn theo người châu Á: cách lựa chọn dụng cụ, kỹ thuật trình bày, trang trí bàn ăn theo phong cách châu Á  + Kỹ thuật bày bàn theo người châu Âu: cách lựa chọn dụng cụ, kỹ thuật trình bày, trang trí bàn ăn theo phong cách châu Á  + Cách sắp xếp chỗ ngồi trên bàn tiệc  + Cách phục vụ bàn ăn  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Đặt câu hỏi - Giải đáp |
| **G2.3**  **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| + Ôn lại kiến thức đã học  + Trình bày thực hiện được kỹ thuật xếp khăn với một số mẫu nhất định  + Phân biệt được các dụng cụ bày bàn, kỹ thuật trình bày, trang trí bàn ăn theo phong cách châu Á  + Phân biệt được các dụng cụ, kỹ thuật trình bày, trang trí bàn ăn theo phong cách châu Á  + Nhận biết và phân biệt được cách sắp xếp chỗ ngồi trên bàn tiệc theo phong cách châu Á, châu Âu  + Tìm sự khác nhau giữa kỹ thuật bày bàn giữa hai phong cách Á và Âu.  **BT 4**: Sinh viên nghiên cứu, thiết kế mô hình xếp khăn ăn và trình bày bàn ăn theo phong cách châu Á-Âu |
| **G2.3**  **G2.4**  **G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 6: *Chương 5:***  ***Cơ cấu của thực đơn*** ***(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Cơ cấu của thực đơn  + Trình bày khái niệm, tầm quan trọng của thực đơn  + Nguyên tắc xây dựng thực đơn  + Phân loại thực đơn  + Thực đơn bữa ăn sáng  + Thực đơn bữa trưa  + Thực đơn bữa tối  + Thực đơn bữa khuya  + Thực đơn Buffet  + Thực đơn cho bữa tiệc  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững khái niệm, tầm quan trọng của thực đơn  + Nắm vững và vận dụng nguyên tắc xây dựng thực đơn vào việc thiết kế thực đơn mới  + Nhận diện và phân loại thuần thục các loại thực đơn  **BT 5:** Xây dựng thực đơn mới theo châu Âu hoặc châu Á |
| **C2.3**  **G2.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á , ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 7: *Chương 5 : Cơ cấu của thực đơn (tt)******(3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Thực đơn Đông phương  + Cơ cấu của một thực đơn Đông phương gồm 5-7 món  + Trình bày cơ cấu, đặc điểm của một thực đơn bao gồm  + Món khai vị  + Món súp  + Món chiên  + Món xào  + Hấp hoặc nấu( Món ít nước)  + Lẩu hoặc tiềm ( món nấu trong nhiều nước)  + Tráng miệng  + Thực đơn Tây phương  + Cơ cấu của một thực đơn Tây phương gồm  + Trình bày cơ cấu của một thực đơn  + Cold hors d’oeuvre \_ Hors d’oeuvre froid (Món khai vị lạnh – Đồ nguội)  + Soup \_ Potage ( Súp)  + Hot hors d’oeuvre \_ Hors d’oeuvre chaud (Món khai vị nóng)  + Fish\_ Poisson ( Món cá)  + Main Course \_ Releve1/ Grosse pièce ( Món ăn chính)  + Entrée \_ Entrée ( Món ăn đầu bữa)  + Sherbet\_ Sorbet ( Nước hoa quả có đá)  + Roast anh salade \_ Rôti salade ( Món rôti và xà lách)  + Cold roast \_ Rôti froid  + Vegetable \_ Légume (Món rau)  + Sweet dish\_ Entremet ( Món ăn ngọt tráng miệng)  + Savory\_ Savoury (Món ăn cuối bữa)  + Dessert\_ Dessert (Món tráng miệng)  + Xây dựng một số thực đơn mẫu cho sinh viên tham khảo  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nắm vững cơ cấu, đặc điểm của một thực đơn Đông phương  *+* Phân biệt và thiết kế được các thực đơn theo phong cách đông phương, tây phương |
| **G3.1, G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 8: *Chương 6: Kỹ thuật chế biến món ăn Á (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Các loại nước dùng  + Nêu khái niệm nước dùng  + Phân loại, đặc diểm của từng loại nước dùng  + Trình bày kỹ thuật nấu nước dùng  + Nước dùng từ thịt gia súc: nước dùng bò, nước dùng heo  + Nước dùng từ thịt gia cầm: nước dùng gà  + Các loại sốt thường dùng  + Nêu khái niệm nước dùng  + Phân loại, đặc diểm, kỹ thuật chế biến của từng loại sốt  + Sốt cà  + Sốt chua ngọt  + Sốt trứng  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nhận diện phân loại, đặc diểm của từng loại nước dùng  + Nhận biết, phân loại, so sánh, đặc diểm, kỹ thuật chế biến của từng loại sốt  **BT 6:** Sinh viên nghiên cứu kỹ thuậ chế biến nước dùng, nước sốt đề xuất cách thưc bảo quản các loại nước dùng, nước sốt |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 9: *Chương 6: Kỹ thuật chế biến món ăn Á (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật chế biến món Khai vi:  + Trình bày đặc điểm của món khai vị, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món khai vị  + Liệt kê một số món khai vị  + Kỹ thuật chế biến món Súp  + Trình bày đặc điểm của món súp, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món súp  + Liệt kê một số món súp  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món khai vị, món súp  **BT7** :Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món khai vi, món súp các nước châu Á |
| **G2.1**  **G3.1**  **G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 10: Chương 6:** ***Kỹ thuật chế biến món ăn Á (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| + Kỹ thuật chế biến món ăn từ Hải sản  + Trình bày đặc điểm của món ăn chế biến từ Hải sản , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món ăn từ hải sản  + Liệt kê chi tiết một số món ăn được chế biến từ hản sản  + Kỹ thuật chế biến món ăn từ Gia cầm  + Trình bày đặc điểm của món ăn chế biến từ gia cầm , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món ăn từ gia cầm  + Liệt kê chi tiết một số món ăn được chế biến từ gia cầm  + Kỹ thuật chế biến món Lẩu \_ Mì  + Trình bày đặc điểm của món Lẩu\_ Mì , cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món lẩu\_mì  + Liệt kê chi tiết một số món ăn Lẩu \_ Mì |
| **G3.1** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến hải sản, gia cầm, món lẩu, mì  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ hải sản, gia cầm, món lẩy, mì  + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **BT 8**: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Á | **G3.1**  **G3.2** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 11: *Chương 7: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu \_ Các loại Fond cơ bản (3/0/6)***  ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Các loại Fond cơ bản  + Nêu khái niệm Fond ( nước dùng)  + Phân loại, đặc điểm của từng loại fond cơ bản  + Fond blane  + Fond de veau  + Fond de voilaille  + Fumet de poisson  + Trình bày các kỹ thuật nấu fond (nước dùng)  + Các loại bơ cơ bản  + Nêu khái niệm các loại bơ cơ bản  + Phân loại, trình bày đặc điểm của từng loại bơ cơ bản  + Beurre Composés  + Beurre Bercy  + Beurre Escargot  + Beurre Noir \_ Noisette  + Beurre Montpellier  + Beurre Paprika  + Beurre Anchois  + Beurre Maitre D’Hôtel  +Trình bày công thức chế biến các loại bơ cơ bản, kỹ thuật chế biến  + Kiểm tra quá trình  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Nhận diện, phân loại, đặc điểm của từng loại fond cơ bản  + So sánh sự giống và khác nhau giữa hai fond lane và fond veau  *+*Trình bày công thức chế biến các loại bơ cơ bản, kỹ thuật chế biến  ***BT 9:***  Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến các loại bơ cơ bản .Thiết kế, đề xuất các công thức bơ mới từ gốc bơ cơ bản |
| **G3.1**  **G3.2**  **G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 12: *Chương 7:*** ***Kỹ thuật chế biến món ăn Âu \_ Các loại sốt cổ điển (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Các loại sốt cổ điển  + Phân loại, đặc điểm của từng loại sốt cổ điển  + Trình bày các kỹ thuật chế biến sốt cổ điển, cách phục vụ theo từng món ăn  + Béchamel : Công thức, đặc điểm, phân loại  + Mayonnaise : Công thức, đặc điểm, phân loại  + Fond de veau ou boeuf : Công thức, đặc điểm, phân loại  + Tomate: Công thức, đặc điểm, phân loại  + Hollandaise : Công thức, đặc điểm, phân loại  + Roux : Công thức, đặc điểm, phân loại  + Trình bày cách thiết kế một loại sốt mới đi từ gốc sốt cổ điển  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng, Thảo luận làm việc nhóm |
| **G3.1**  **G3.2** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Trình bày được đặc điểm và phân loại của từng loại sốt cổ điển  + Nắm vững các kỹ thuật chế biến sốt cổ điển, cách phục vụ sốt theo từng món ăn  **BT10:** Thực hiện thiết kế công thức một loại sốt mới đi từ gốc sốt cổ điển |
| **G3.1**  **G3.2**  **G4.1** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 13: *Chương 7: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật chế biến món Khai vị (Apéritif)  + Trình bày đặc điểm của món khai vị, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món khai vị  + Liệt kê chi tiết một số món khai vị (Apéritif)  + Kỹ thuật chế biến món Salade  + Trình bày đặc điểm của món salade, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món salade  + Liệt kê chi tiết một số món salade  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| **G2.4**  **G2.5** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món khai vị (Apéritif), salade  + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể  **BT11**: Nghiên cứu, tìm hiểu, viết bài báo cáo về kỹ thuật chế biến món ăn châu Âu |
| **G2.4**  **G2.5**  **G4.3**  **G4.4** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 14: *Chương 7: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **G2.5** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật chế biến món Súp (Soup)  + Trình bày đặc điểm của món súp, cách lựa chọn nguyên liệu, cách sơ chế, kỹ thuật chế biến, trình bày và yêu cầu thành phẩm của các món súp  + Liệt kê chi tiết một số món súp  + Kỹ thuật chế biến các món từ Hải sản (Fruits de mer)  + Nắm vững được đặc điểm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer)  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ Hải sản (Fruits de mer)  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ Hải sản (Fruits de mer)  + Thiết kế và xây dựng được thực đơn cụ thể  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)* | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
| **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món súp + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món súp, các món từ Hải sản  **BT12:T**hiết kế, xây dưng thực đơn món ăn Âu, trình bày món ăn, trang trí và phục vụ | **G2.3**  **G2.5**  **G4.1**  **G4.2**  **G4.3**  **G4.4**  **G4.5**  **G4.6** |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu-Á, ĐHSPKT |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Tuần thứ 15: *Chương 7: Kỹ thuật chế biến món ăn Âu (tt) (3/0/6)*** | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc ND** |
| ***A/*Tóm tắt các ND và PPGD trên lớp***: (4)* | **G2.3**  **G2.5**  **G4.1**  **G4.2** |
| **Nội dung GD trên lớp**  + Kỹ thuật chế biến món Thịt (La viande)  + Nắm vững được đặc điểm của các ăn chế biến từ thịt  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ thịt  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món chế biến từ thịt  Các nhóm báo cáo kết quả thực hiện bài tập cuối kỳ  **Tóm tắt các PPGD***:*  + Thuyết trình và diễn giảng  + Thảo luận làm việc nhóm  **Phương pháp kiểm tra đánh giá** |
| ***B/*Các nội dung cần tự học ở nhà**: *(8)*  **Các nội dung tự học**:  + Ôn lại kiến thức đã học  + Phân biệt, lựa chọn các nguyên liệu trong chế biến món ăn từ thịt  + Nắm vững các kỹ thuật sơ chế, chế biến, trình bày và các yêu cầu thành phẩm của các món ăn chế biến từ thịt  + Thiết kế và xây dựng hoàn chỉnh một thực đơn cụ thể theo phong cách châu Âu | **Dự kiến các CĐR được thực hiện sau khi kết thúc tự học** |
|  |
| ***Liệt kê các tài liệu học tập***   1. Phạm Thị Hưng , Giáo trình môn học Nấu ăn Âu Á , ĐHSPKT |  |

1. **Đạo đức khoa học:**

* Sinh viên không sao chép các báo cáo, tiểu luận của nhau.
* Các phần trích dẫn trong báo cáo, tiểu luận phải ghi rõ xuất sứ; tên tác giả và năm xuất bản

1. **Ngày phê duyệt:** ngày /tháng /năm
2. **Cấp phê duyệt:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Trưởng khoa** | **Tổ trưởng BM** | **Người biên soạn** |

1. **Tiến trình cập nhật ĐCCT**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lấn 1:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 1: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |
| **Lấn 2:** Nội Dung Cập nhật ĐCCT lần 2: Ngày….. tháng….. năm……. | **<**người cập nhật ký và ghi rõ họ tên)  Tổ trưởng Bộ môn: |